

**План работы
комиссии общественного контроля
за организацией питания учащихся
МБОУ «СОШ № 54 » г. Брянска
на 2020/2021 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- обеспечить выполнение требований САН;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни

Мероприятие	Сроки проведения	Отчетная документация
1. Подготовка школьной столовой к приему учащихся	август	Акт приемки образовательного учреждения
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 (организация питания) 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей. 3.Режим питания. Гигиена приема пищи учащимися.	1 четверть	акт
1.Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). 2.Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. 3.Режим питания. Гигиена приема пищи учащимися.	2 четверть	акт
1.Проверка качества готово продукции (выходной производственный контроль); Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). 2.Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов 3.Режим питания. Гигиена приема пищи учащимися.	3 четверть	акт
1.Проверка качества готово продукции (выходной производственный контроль); Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). 2.Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. 3.Режим питания. Гигиена приема пищи учащимися.	4 четверть	акт